érudit
www.erudit.org

Article

« Les caveaux à légumes de la Côte-de-Beaupré : une assurance-disette »

Raymond Laberge

Continuité, n° 63, 1995, p. 19-21.

Pour citer cet article, utiliser l'information suivante :

http://id.erudit.org/iderudit/17300ac

Note : les règles d'écriture des références bibliographiques peuvent varier selon les différents domaines du savoir.

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter à l'URI https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche. *Érudit* offre des services d'édition numérique de documents scientifiques depuis 1998.

Pour communiquer avec les responsables d'Érudit : info@erudit.org

Document téléchargé le 16 novembre 2015 08:16

Les caveaux à légumes de la Côte-de-Beaupré

Une assurance-disette

Bijou d'ingéniosité typiquement québécois, le caveau à légumes a permis aux habitants de ce pays d'hiver de traverser les mois difficiles avec l'assurance d'avoir de la « vitamine à croquer » jusqu'au doux temps.

PAR RAYMOND LABERGE

À l'origine de la Nouvelle-France, il y eut l'occupation du territoire de la Côte-de-Beaupré. De même, à l'origine des techniques de conservation des aliments au Canada et, en particulier, au Québec, il y eut le caveau à légumes. Les premiers habitants de la Nouvelle-France ont su adapter le site de la Côte-de-Beaupré, une bande de terre au relief accidenté longeant le fleuve Saint-Laurent à l'est de Québec, à leurs besoins de conservation des aliments récoltés sur leur ferme.

Ainsi, le caveau à légumes situé à l'extérieur de l'habitation n'est pas une invention des habitants des premiers temps de la colonie, contrairement à ce que l'on pense. Les autochtones avaient l'habitude de déposer dans leurs « greniers souterrains » les récoltes de maïs, importantes chez eux. Cependant, les premiers habitants de la Nouvelle-France et, en particulier, ceux de la Côte-de-Beaupré, ont si bien adopté cet élément culturel des Amérindiens qu'ils l'ont amélioré et intégré à l'économie de leur habitation.

L'origine du caveau à légumes

Dès 1612, Marc Lescarbot signale qu'en notre pays, on enterre les aliments pour mieux les conserver. La meilleure description d'une méthode de conservation des aliments demeure celle du père Joseph-François Lafiteau. Il raconte en 1724 que les femmes amérindiennes « font dans leurs champs de ces sortes de greniers souterrains pour y mettre les citrouilles et leurs autres fruits qu'elles ne sauraient autrement garantir de la rigueur de l'hiver. Ce sont de grands trous en terre, de 4 à 5 pieds de profondeur, nattés en-dedans avec des écorces et couverts de terre par-dessus. Les fruits s'y conservent parfaitement bien sans recevoir aucune atteinte de la gelée, dont les neiges qui les couvrent les garantissent.[1] »

Un milieu fertile... en idées

Sur la Côte-de-Beaupré, l'aménagement d'un jardin, non loin de la maison, et la plantation d'arbres fruitiers se firent très tôt au début de la colonie. On sait que les arbres fruitiers et certains légumes préfèrent un sol bien drainé, bien que cela ne soit pas absolument nécessaire. Les pentes douces et sablonneuses de la Côte-de-Beaupré se prêtent donc on ne peut mieux à cette culture. La présence de vergers et de jardins (notamment à Château-Richer et à L'Ange-Gardien) est d'ailleurs encore perceptible aujourd'hui dans le paysage de la côte.

Pour conserver ses fruits et légumes, l'habitant de la côte mettra à profit le relief accidenté et vallonné de son environnement. Il érigera à flanc de coteau ou encore à même un monticule, un petit

On retrouve une forte concentration de caveaux à légumes dans la partie est de la paroisse de Château-Richer, certains encore en utilisation. Photos : R. Laberge

bâtiment de pierre : le caveau à légumes, dont on n'apercevra quasiment que la façade. La terre, servant d'isolant, permettra une longue conservation de ces denrées. On ignore à quelle époque les habitants commencèrent à ériger ce type de bâtiments, dont on retrouve encore une forte concentration dans la partie est de la paroisse de Château-Richer, mais l'on sait qu'il y en avait déjà au début du XIX[e] siècle[2].

On retrouve deux types de caveaux à légumes sur la Côte-de-Beaupré : l'un à toit voûté et l'autre à toit à pignon. Ils sont concentrés à Château-Richer entre les rivières du Sault-à-la-Puce et aux Chiens. Henry Thoreau, un voyageur américain de passage sur la côte en 1850, écrivait : « La cave (caveau) était souvent de l'autre côté de la route, devant ou derrière les habitations, et pour nous avait l'apparence de maisons de glace, munies de portes en treillage pour l'été.[3] »

Le caveau était terrassé à l'extérieur. Il est donc presque impossible d'en connaître les dimensions extérieures exactes à moins, bien sûr, d'enlever la terre qui en recouvre les murs et la toiture presque au complet. Une fois la porte franchie, on est plus en mesure d'apprécier l'espace du caveau et l'on est souvent étonné de la hauteur utile qui s'y trouve, permettant à un adulte de grandeur normale de circuler librement sans devoir se courber la tête. On constate aussi que la superficie du plancher offre suffisamment d'espace pour entreposer approximativement 200 poches de patates et la provision annuelle de légumes. L'étendue est assez considérable puisque, d'après un informateur, une famille a déjà habité un caveau durant quelque temps, en hiver, après l'incendie de leur maison. Les dimensions moyennes intérieures sont les suivantes : largeur, 3,4 mètres ; profondeur, 4 mètres ; hauteur centrale, 2,3 mètres.

Les matériaux utilisés pour la construction d'un caveau varient. Trois types de matériaux sont le plus souvent utilisés : la pierre, le béton et le bois. Les gens de la Côte-de-Beaupré ont beaucoup utilisé la pierre de taille, parce qu'il s'y trouve de nombreuses carrières à proximité, soit à L'Ange-Gardien et à Château-Richer. On commence à utiliser le béton pour construire le toit des caveaux à légumes vers 1920. Cependant, bien qu'il s'agissait là d'une évolution technique importante en matière de construction, son efficacité pour la conservation des denrées laissait plutôt à désirer : plusieurs habitants ont souligné la durabilité du béton, mais ont mentionné que le défaut de ce matériau vient du suintement qui se produit au plafond et qui humidifie les aliments, provoquant leur pourrissement.

De son côté, l'utilisation du bois pour la construction du toit du caveau a perdu de sa popularité, sans doute à cause de sa détérioration rapide. Malgré cela, il avait l'avantage de demeurer sec, qualité précieuse pour le revêtement intérieur du caveau. Il arrive que des gens préfèrent encore aujourd'hui ce matériau traditionnel, quoique de durée limitée. Nous avons effectivement vu un cultivateur de la côte, il n'y a pas longtemps, refaire le toit à pignon de son caveau avec du bois de cèdre, l'essence la moins putrescible.

Deux caveaux sur trois ont un plancher en terre battu plutôt qu'en béton. Indépendamment du type de plancher, le cultivateur ne dépose jamais les provisions directement sur le sol ; il entrepose séparément les différents légumes dans de grands contenants rectangulaires faits de planches et reposant sur des piliers de bois ou de pierres, qu'il appelle « pors » (ou parcs) à légumes. Cette façon de faire permet à l'air de circuler et empêche l'humidité du sol d'atteindre les légumes. Dans quelques cas, ce plancher superposé s'étend sur toute la superficie du caveau et devient ainsi permanent. Le plancher de terre a cet avantage qu'il permet d'y enfoncer des piquets de bois qui servent d'appuis ou de lignes de divisions du caveau. Les sections doivent en effet être mobiles, puisque le besoin d'espace pour chacun des légumes entreposés varie d'une année à l'autre selon la récolte et selon la consommation de la famille.

Huit caveaux voûtés sur neuf n'ont aucune ouverture sur le dessus pour la circulation de l'air. L'ouverture de ceux qui en ont est située à peu près au centre du plafond. Le tuyau d'aération traverse la couche de terre qui recouvre le toit et s'arrête à ce niveau, ou bien il dépasse de quelques centimètres le niveau de la couverture. Il est coiffé d'un capuchon en tôle ou d'un grillage pour protéger l'intérieur du caveau de la neige et de la pluie, ainsi que de la visite inopportune de la vermine. L'habitant installe des « guenilles » imbibées de camphre ou d'un autre produit toxique là où mulots et souris pourraient pénétrer à l'intérieur du caveau.

La façade du caveau n'est pas toujours triangulaire ; parfois, elle est voûtée ou simplement ondulée. Lorsque l'habitant fermait le caveau, il y laissait une poignée de tisons pour réduire l'humidité. Aujourd'hui, le cultivateur de la côte qui utilise encore son caveau dépose une bonne couche de foin sur les légumes

et entre les deux portes. La fraîcheur de cette cave, même en été, assure la conservation des fruits et légumes durant une année ; lorsque la cave intérieure de la maison de l'habitant était trop étroite, on réservait dans le caveau un coin pour les aliments périssables, comme le lait et le fromage.

Mode d'emploi

Au XIX[e] siècle, le caveau était ouvert au moins toutes les deux semaines durant l'hiver, et on en tirait des provisions que l'on transportait dans la cave de la maison principale. Le caveau « gardait bon jusqu'au mois de juillet », nous a dit un vieil habitant de la côte, les patates y prenaient un « léger goût de sucre » qui les faisait apprécier davantage, mais on devait par contre consommer les choux avant Pâques. De préférence, on attendait un « doux temps » pour ouvrir le caveau en hiver, mais lorsque le froid persistait, on s'y rendait quand même. C'est que le caveau était doté d'une double porte située à l'extérieur du mur de façade. La première porte était fixée au cadre extérieur du mur, soit en dehors du caveau proprement dit, tandis que la deuxième porte était attachée sur la face intérieure de l'épaisse maçonnerie (en moyenne un mètre d'épaisseur). Ce procédé de double porte rendait de grands services pendant l'hiver. Même par temps rude, le froid ne pénétrait pas lorsqu'on entrait dans le caveau. L'espace compris entre les deux portes était de près d'un mètre, soit l'épaisseur du mur de façade.

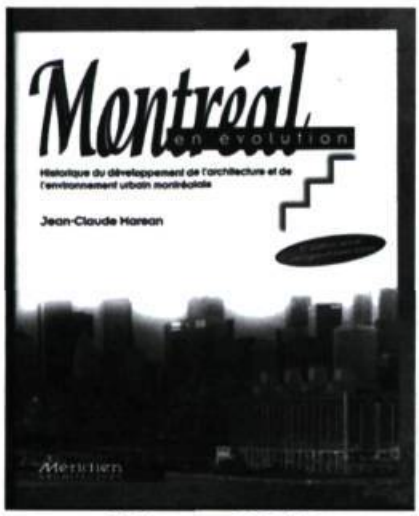
La provision de légumes conservée dans le caveau comprenait surtout des patates, des choux, des carottes, des betteraves, des poireaux (surtout de l'île d'Orléans), des navets. On y conservait aussi les pommes et y plaçait les conserves en bocaux. Les légumes étaient entreposés au fur et à mesure qu'on les récoltait.

Devant les rigueurs climatiques, on n'a pas eu d'autres choix que de trouver des solutions originales pour pouvoir s'assurer une certaine qualité de vie. Le caveau à légumes est une de ces ingéniosités que les premiers colons du pays ont su développer en prenant exemple sur les pratiques amérindiennes. Le mot d'ordre : s'adapter ou crever...

1. Cité par Serge Saint-Pierre et Paul-Louis Martin, *La terre et ses dépendances : bâtiments et aménagement agricoles*, Présence du passé, tome 6, cahier n° 18, Société Radio-Canada, 1979.
2. Georges Gauthier-Larouche, *Évolution de la maison rurale traditionnelle dans la région de Québec*, p. 166.
3. Henry Thoreau, *Un Yankee au Canada*, Montréal, Éditions de l'Homme, 1962, p. 76.

Méridien

3e édition, revue, corrigée et mise à jour



515 pages, 36,95 $

Montréal en évolution

Jean-Claude Marsan nous présente l'évolution de l'architecture et de l'environnement urbain montréalais, depuis les premières visites du Sieur de Champlain et ce qui est devenu un peu plus tard la place Royale jusqu'à la métropole d'aujourd'hui.

Nous y retrouvons ses structures, ses rues, ses parcs, ses édifices publics, ses habitations, ses lieux de travail et de culte.

Dans toutes les bonnes librairies

Éditions du Méridien 1977, boul. Industriel Laval (Québec) H7S 1P6 Téléphone: (514) 668-1802 Télécopieur: (514) 667-8658